

Corso BarthHaas Hop Flavorist 4

La quarta parte del nostro corso riguarda le regioni di coltivazione del luppolo nel mondo e l'influenza del clima, del suolo e del clima sulla qualità del luppolo. Ti insegneremo a riconoscere le diverse regioni di coltivazione di una varietà di luppolo e a documentare i risultati della degustazione con il nostro software sensoriale.

Contenuto del corso:

- Metodi e zone di coltivazione del luppolo in tutto il mondo
- Clima, tempo atmosferico, suolo, tempo di raccolta e l'influenza sulla qualità del luppolo
- Training sensoriale con diverse linee di un'unica varietà di luppolo provenienti da diverse regioni di coltivazione
- Test sensoriale: riconoscere le varietà e le zone di coltivazione

Date & Orari:

22.11.2023 dalle ore 12:00 alle ore 16:30

23.11.2023 dalle ore 12:00 alle ore 16:30

Relatori:

Dott.ssa. Christina Schönberger, Sig. Enrico Prenni

La Dott.ssa Schönberger è uno dei massimi esperti sensoriali dell'industria birraria internazionale. Ha fatto il suo dottorato sugli aromi non volatili nelle birre a bassa fermentazione e ha scritto numerose pubblicazioni scientifiche e capitoli di libri sull'analisi sensoriale del luppolo e della birra.

Lavora in BarthHaas dal 2005 ed insieme a Georg Drexler, dirige il dipartimento "Brewing Solutions", che si occupa di consulenza tecnica per i birrifici. La dottoressa Schönberger è stata determinante nello sviluppo di "Hopsessed", lo schema BarthHaas per l'analisi sensoriale dell'aroma di luppolo. È anche co-fondatrice della HopsAcademy, che dal 2011 offre seminari per birrai e appassionati di luppolo e birra in tutto il mondo. Dal 2018, è anche responsabile della "Concept Brewery", un birrificio pilota all'interno del Campus BarthHaas. La Dottoressa è coadiuvata dal Tecnico Barth-Haas il Sig. Enrico Prenni che ha conseguito una laurea in Tecnologie Birrarie ed è un ingegnere ambientale qualificato. Enrico ha diversi anni di esperienza sia nella scienza della birra che nella produzione di birra.



Benefit:

Riceverai un pacchetto sapientemente confezionato con, tra le altre cose:

- Serie di campioni di una varietà di luppolo ciascuno proveniente da diverse aree di coltivazione
- Blocco e penna BarthHaas
- Ruota degli aromi
- Bevanda del BarthHaas Campus
- Materiale del corso in PDF
- Certificato di partecipazione
- **1 Credit point nel percorso IMB**

Lingua del Corso:

- Italiano

Prezzo:

- **Online:** € 450,00 a persona

E' bene sapere che:

Il termine ultimo per la registrazione è 20 giorni prima dell'evento, i posti sono limitati. Per un processo agevole, si consiglia di utilizzare Google Chrome. Riceverai il link di accesso all'evento online, circa 1 settimana prima dell'evento stesso.

Iscrizioni

- Direttamente su email: gioieni@arte-bier.de